

223715

27



223715

MEMORIA DESCRIPTIVA

que se acompaña a

la solicitud de

una PATENTE DE INVENCION por VEINTE AÑOS en ESPAÑA

a favor de

Don RAMON NAVARRETE GONZALEZ, de nacionalidad española,
domiciliado en VALENCIA, Jacinto Labaila -7,

p o r

" UNA NUEVA MAQUINA PARA LA EXTRACCION DE ACEITES ESENCIALES
DE LOS FRUTOS AGRICOS "

//////

223715



5

La máquina para la extracción de aceites esenciales de los frutos agrios, a que se refiere esta Patente de Invención, constituye una novedad industrial con características y ventajas que la hacen merecedora del privilegio de explotación exclusiva que por ella se solicita, de acuerdo con lo que dispone el vigente Estatuto sobre Propiedad Industrial de fecha 26 julio 1929, texto refundido, publicado el 30 de abril de 1930.

10

Las máquinas para la extracción de aceites esenciales que se conocen en la actualidad, trabajan normalmente con un fruto cada vez, dándole vueltas, para, con un punzón, ir perforando las células de la corteza que contienen el aceite esencial.

15

El trabajo realizado por estas máquinas es tan sumamente lento, que resulta prácticamente antieconómica la extracción, además de que por el procedimiento tan simple que emplean no perforan todas las células y por tanto no se extrae todo el aceite que contienen los frutos agrios.

20

Esta máquina que se describe, trabaja con un juego de múltiples puntas o punzones de pequeña altura, alojadas en dos medias esferas que están dotadas de movimiento giratorio y de traslación, aprisionando el fruto y produciendo la perforación de todas las células que contienen las cortezas de los frutos agrios.

25

El rendimiento obtenido por dicha máquina en la obtención de aceites esenciales de los frutos es del cien por cien, trabajando a un ritmo de producción muy elevado, pues cada fruto puede ser tratado en unos pocos segundos para la total extracción del aceite esencial que contiene su corteza, pudiéndose montar en una sola máquina un número varia-

30

223715

27



ble de juegos de medias esferas para que sean tratados diversos frutos a la vez.

En los dibujos que se acompañan a esta memoria, se representa la máquina esquemáticamente.

35

Se halla constituida por un número variable de copas o medias esferas nº 1, provistas en su interior de un sinnúmero de pinchas o punzones de pequeña altura, no representadas debido a su tamaño tan reducido. Cada una de las copas está dotada de movimiento giratorio transmitido por engranajes, siendo solidarias de un biombo o rueda en forma radial, por lo que, al propio tiempo que giran sobre su eje, avanzan en un movimiento de traslación, suficiente para que estas copas coincidan exactamente con otras enfrentadas de iguales características, con movimiento de giro sobre su eje y de traslación contrario a las primeras.

40

45

Sobre uno de los biombos se dispone una tolva de alimentación nº 2. El nº 3 señala unos cepillos extractores y limpiadores de las frutas ya tratadas.

50

FUNCIONAMIENTO.- La tolva de alimentación deposita los frutos sobre cada una de las copas que pasan por su parte inferior durante el movimiento de traslación de las mismas, y al ir avanzando cargadas con el fruto, llegan a coincidir exactamente con otras copas de iguales características, apriñonando entre ambas el fruto, y debido al movimiento de giro de dichas copas sobre su propio eje, los pinchos de su superficie interior producen la perforación de todas las células esenciales de la corteza de los frutos.

55

Al seguir avanzando las copas, los frutos, ya tratados, son depositados sobre unos cepillos nº 3, limpiadores y

223715

27



60 extractores, que los depositan sobre la tolva correspondiente de descarga.

La disposición de las copas, no se limita en absoluto a la posición radial sobre un biombo o rueda giratoria, puesto que esta disposición se ha representado en los dibujos a título de ilustración, por ser la más sencilla, si bien pueden montarse de dos en dos en posición vertical con movimiento de traslación por excéntrica o por otro procedimiento conocido.

70 Hecha la descripción precedente, es necesario añadir que los detalles de realización de la idea expuesta puedan variar, sin que por ello cambie la esencia de la invención, que es la que se desprende de los párrafos que anteceden y la que se reivindica en la siguiente

NOTA

75 En resumen: La Patente de Invención que se solicita, recaerá sobre las reivindicaciones que siguen:

80 1ª.- Una nueva máquina para la extracción de aceites esenciales de los frutos agrios, caracterizada por disponer de un número variable de medias esferas o copas, provistas en su superficie interior de un sinnúmero de pequeñas agujas o punzones, y dotadas de movimiento de giro sobre su eje y de traslación, para enfrentarse, una vez recibido el fruto, con otras copas de iguales características, con giro contrario y aprisionar entre ambas al fruto, para que 85 las agujas o punzones perforen y extraigan el aceite contenido en las células de la corteza.

2ª.- Una nueva máquina, según reivindicación primera, caracterizada porque el número de copas o medias esferas que puede disponer cada máquina será variable, y su movi-

223715

27



90

miento de giro sobre su eje será transmitido por engranajes convenientemente dispuestos, así como para su movimiento de traslación se usará una rueda o biombo, o por intermedio de excéntrica o biela.

95

3ª.- Se reivindica, por último, como objeto sobre el que ha de recaer la Patente de Invención que se solicita:

"UNA NUEVA MAQUINA PARA LA EXTRACCION DE ACEITES ESENCIALES DE LOS FRUTOS AGRIOS".

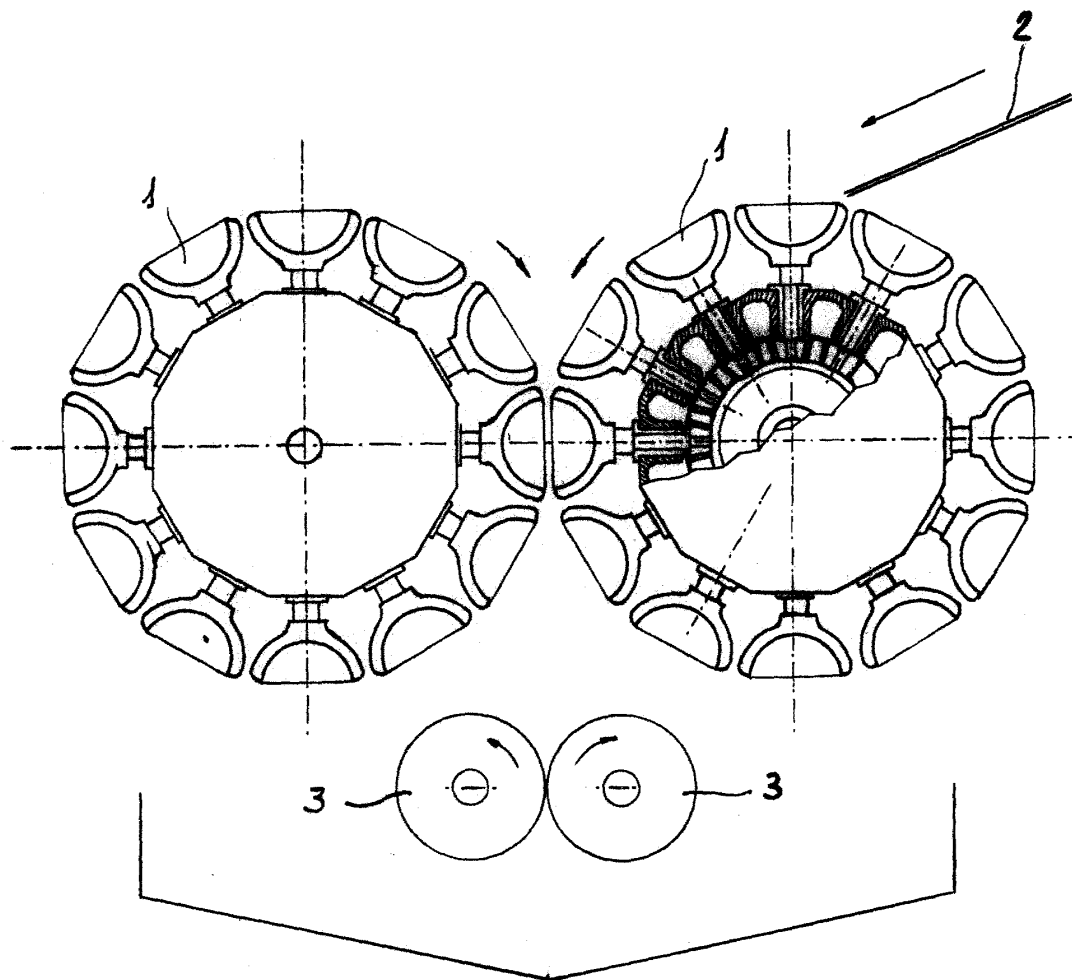
100

Todo conforme queda descrito en la presente memoria, que consta de cinco páginas escritas a máquina y dibujos que se acompañan.

Madrid, 27 agosto 1955.-

ALFONSO UNGRIA

27



ESCALA VARIABLE
MADRID, 27 DE agosto DE 1955.-
HUBONSO UNGRÍA